

(19) 日本国特許庁 (J P)

(12) 公開特許公報 (A)

(11) 特許出願公開番号

特開平9-201292

(43) 公開日 平成9年(1997)8月5日

(51) Int.Cl.⁸

A 4 7 J 37/06

F 2 4 C 3/00

識別記号

3 6 6

庁内整理番号

F I

A 4 7 J 37/06

F 2 4 C 3/00

技術表示箇所

3 6 6

Z

審査請求 未請求 請求項の数 9 F D (全 8 頁)

(21) 出願番号

特願平8-32714

(22) 出願日

平成8年(1996)1月26日

(71) 出願人 000112015

パロマ工業株式会社

名古屋市瑞穂区桃園町6番23号

(72) 発明者 竹内 兵衛

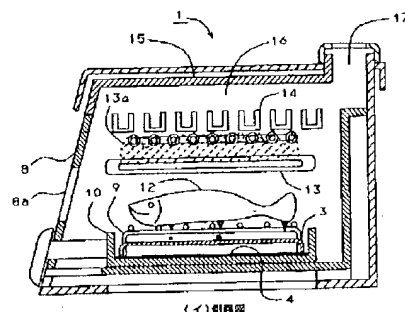
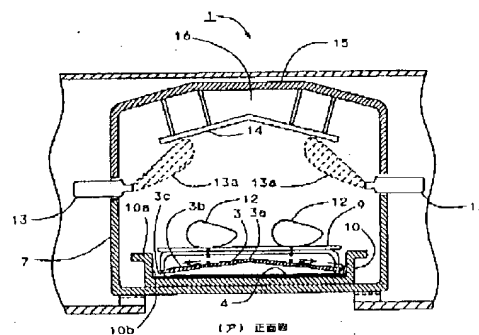
名古屋市瑞穂区桃園町6番23号 パロマ工業株式会社技術部内

(54) 【発明の名称】 ガスグリル

(57) 【要約】

【課題】 受皿10に水を満たしてから調理をする煩わしさを解消する。

【解決手段】 加熱庫7内において、焼網9に調理品12を載置しバーナ13により加熱して調理を行う際、調理品12より出る油脂分即ち焼き油4をいったん焼き油誘導遮熱板3で受ける。この焼き油誘導遮熱板3は、受皿10を覆うとともに焼き油4を受皿10へ誘導するための勾配を設けているので、その受けた焼き油4を受皿10へ誘導する。受皿10まで移動した焼き油4は、焼き油誘導遮熱板3でバーナ13からの輻射がさえぎられるので、過熱発火することがない。そのため、このガスグリル1では、従来と異なり受皿10に水無し状態で調理できる。



【特許請求の範囲】

【請求項1】 加熱庫内の調理品を加熱するバーナと、調理品を載置する焼網と、焼網の下部に設けられ調理品からの焼き油を受ける受皿とを備えたガスグリルにおいて、上記焼網と上記受皿との間で上記受皿を覆うとともに、調理品から落下した焼き油を受皿へ誘導するための傾斜面を有する焼き油誘導遮熱板を備えたことを特徴とするガスグリル。

【請求項2】 上記焼き油誘導遮熱板は、中央部から端部に向かって下り勾配の傾斜面を設けたことを特徴とする請求項1記載のガスグリル。

【請求項3】 上記焼き油誘導遮熱板を複数並設したことを特徴とする請求項2記載のガスグリル。

【請求項4】 上記受皿は、中央部に外気が通過する窓を設けたことを特徴とする請求項2記載のガスグリル。

【請求項5】 上記受皿は、上記複数並設された焼き油誘導遮熱板に対応して、外気が通過する窓を複数個設けたことを特徴とする請求項3記載のガスグリル。

【請求項6】 上記焼き油誘導遮熱板は、端部から中央部に向かって下り勾配の傾斜面を設け、該傾斜面は中央部で上下に所定の隙間を保ちながら重ね合せたことを特徴とする請求項1記載のガスグリル。

【請求項7】 上記受皿後方に、上記焼き油誘導遮熱板と上記受皿との間の空気を吸引して加熱庫外部へ排出するファンを設けたことを特徴とする請求項1記載のガスグリル。

【請求項8】 上記焼き油誘導遮熱板は、端部から中央部に向かって下り勾配の傾斜面を設けるとともに、その中央の谷部に開口を形成し、上記受皿は、上記焼き油誘導遮熱板の開口に対応して、中央から端部へ向かって下り勾配の傾斜面を設けたことを特徴とする請求項1記載のガスグリル。

【請求項9】 加熱庫内の調理品を加熱するバーナと、調理品を載置する焼網と、焼網の下部に設けられ調理品からの焼き油を受ける受皿とを備えたガスグリルにおいて、上記受皿は、端部を加熱庫外部に形成し、調理品から落下した焼き油を該受皿端部へ誘導するための傾斜面を設けたことを特徴とするガスグリル。

【発明の詳細な説明】

【0001】

【発明の属する技術分野】本発明は加熱庫内で魚等の調理品を加熱するガスグリルに関する。

【0002】

【従来の技術】従来より、ガステーブルこんろにおいては、中央部に魚等の調理品を加熱調理できるガスグリルを備えたタイプのものがある。こうしたガスグリルは、図10に示すように、調理品12を載せる焼網9と、焼網9を載せたまま手前にスライドさせて引出す受皿10

と、ガスを燃焼させて調理品12を加熱するバーナ13と、これらを収める加熱庫7等から構成される。そして、調理の際、前もって受皿10に一定量の水を入れてから加熱を開始し、焼網9上で焼かれた魚等の調理品12から出る油脂分即ち焼き油4を水面2に落とすことによって、焼き油4の発火を防止するとともに焼き油4を水とともに排出しやすくする。

【0003】

【発明が解決しようとする課題】しかしながら、調理に先立ち、受皿10の水を確認し、水を交換あるいは補給することはたいへん手間がかかる。しかも、受皿10の水が蒸発してしまうと、この焼き油4が加熱され発火して燃焼することがある。この状態になると、焼き油4の燃焼煙により調理品12が焦げてしまっ、うまく調理できないばかりでなく、ガスグリルの排気口より炎があふれてしまう。本発明のガスグリルは、上記課題を解決し、水無しで調理することで調理開始前に水を入れる手間を無くして使い勝手を良くし安全なガスグリルの提供を目的とする。

【0004】

【課題を解決するための手段】上記課題を解決する本発明の第1のガスグリルは、加熱庫内の調理品を加熱するバーナと、調理品を載置する焼網と、焼網の下部に設けられ調理品からの焼き油を受ける受皿とを備えたガスグリルにおいて、上記焼網と上記受皿との間で上記受皿を覆うとともに、調理品から落下した焼き油を受皿へ誘導するための傾斜面を有する焼き油誘導遮熱板を備えたことを要旨とする。

【0005】本発明の第2のガスグリルは、第1のガスグリルにおいて、上記焼き油誘導遮熱板は、中央部から端部に向かって下り勾配の傾斜面を設けたことを要旨とする。

【0006】本発明の第3のガスグリルは、第2のガスグリルにおいて、上記焼き油誘導遮熱板を複数並設したことを要旨とする。

【0007】本発明の第4のガスグリルは、第2のガスグリルにおいて、上記受皿は、中央部に外気が通過する窓を設けたことを要旨とする。

【0008】本発明の第5のガスグリルは、第3のガスグリルにおいて、上記受皿は、上記複数並設された焼き油誘導遮熱板に対応して、外気が通過する窓を複数個設けたことを要旨とする。

【0009】本発明の第6のガスグリルは、第1のガスグリルにおいて、上記焼き油誘導遮熱板は、端部から中央部に向かって下り勾配の傾斜面を設け、該傾斜面は中央部で上下に所定の隙間を保ちながら重ね合せたことを要旨とする。

【0010】本発明の第7のガスグリルは、第1のガスグリルにおいて、上記受皿後方に、上記焼き油誘導遮熱板と上記受皿との間の空気を吸引して加熱庫外部へ排出

するファンを設けたことを要旨とする。

【0011】本発明の第8のガスグリルは、第1のガスグリルにおいて、上記焼き油誘導遮熱板は、端部から中央に向かって下り勾配の傾斜面を設けるとともに、その中央の谷部に開口を形成し、上記受皿は、上記焼き油誘導遮熱板の開口に対応して、中央から端部へ向かって下り勾配の傾斜面を設けたことを要旨とする。

【0012】本発明の第9のガスグリルは、加熱庫内の調理品を加熱するバーナと、調理品を載置する焼網と、焼網の下部に設けられ調理品からの焼き油を受ける受皿とを備えたガスグリルにおいて、上記受皿は、端部を加熱庫外部に形成し、調理品から落下した焼き油を該受皿端部へ誘導するための傾斜面を設けたことを要旨とする。

【0013】上記構成を有する本発明の第1のガスグリルは、加熱庫内において、焼網に調理品を載置しバーナにより加熱して調理を行う際、調理品より出る油脂分即ち焼き油をまずいったん焼き油誘導遮熱板で受ける。この焼き油誘導遮熱板は、焼き油を受皿へ誘導するための傾斜面を設けているので、その受けた焼き油を受皿へ誘導する。受皿まで移動した焼き油は、受皿を覆う焼き油誘導遮熱板によってバーナからの輻射がさえぎられるので、過熱されて温度が上昇することがなく、その結果、発火することもない。そのため、このガスグリルでは、従来と異なり受皿に水無し状態で調理でき、調理に先立ち、受皿の水を確認し水を交換あるいは補給する手間が省けるので、使い勝手がよい。

【0014】本発明の第2のガスグリルは、中央部から端部へ向かって下り勾配の傾斜面を設けた焼き油誘導遮熱板を備えているので、焼き油誘導遮熱板へ落下した焼き油は焼き油誘導遮熱板の端部へ流れ、その後受皿へ落下する。受皿まで移動した焼き油は、受皿全体へ広がり受皿を覆う焼き油誘導遮熱板の背部へ回り込むので、焼き油誘導遮熱板の中央部およびその周囲の背部の焼き油は、確実にバーナからの輻射がさえぎられる。その結果、焼き油は、過熱による温度上昇が防止され、発火することもない。従って、第1のガスグリルと同様に、受皿に水無し状態で調理でき使い勝手がよい。

【0015】第3のガスグリルは、第2のガスグリルと同様に、焼き油誘導遮熱板を備えているので、調理の際に調理品より落下する焼き油は、焼き油誘導遮熱板の端部へ流れ、その後受皿へ落下する。焼き油誘導遮熱板は焼き油を誘導するために所定の勾配が必要であるが、複数並設することにより焼き油誘導遮熱板の高さをおさえることができる。

【0016】第4のガスグリルは、第2のガスグリルの焼き油誘導遮熱板に加えて、さらに、受皿の中央部に外気が通過する窓を設けているので、外気が焼き油誘導遮熱板の裏面に触れ冷却する。焼き油は、高温の状態で焼き油誘導遮熱板上に落下するが、焼き油誘導遮熱板がよ

く冷却されているので、高温の焼き油であっても傾斜面を流れる途中で冷却される。そして、受皿まで移動してしまった焼き油は、輻射熱により温度上昇することはない。

【0017】第5のガスグリルは、第3のガスグリルと同様に、焼き油誘導遮熱板を複数並設することにより焼き油誘導遮熱板の高さをおさえることができる。しかも、この焼き油誘導遮熱板に対応して受皿に外気が通過する窓を複数個設けているので、外気が焼き油誘導遮熱板に触れ冷却する。高温の焼き油が焼き油誘導遮熱板上に落下するが、焼き油誘導遮熱板がよく冷却されているので、焼き油も傾斜面を流れる途中で冷却される。

【0018】第6のガスグリルは、焼き油誘導遮熱板が、端部から中央部に向かって下り勾配の傾斜面を設けているので、焼き油誘導遮熱板へ落下した焼き油は中央部へ流れ、その後中央部の隙間から受皿へ落下する。しかも、その傾斜面を中央部で重ね合せているので、受皿へは確実に輻射熱が遮断され輻射熱が隙間から受皿に達することがない。そのため、中央部を経由して受皿まで移動し受皿全体へ広がった焼き油は、過熱されることがない。その結果、発火することもない。また、例えば左右にバーナが設置されている場合には、焼き油誘導遮熱板の中央部は、バーナの火炎から距離が遠くなるため、中央部への輻射熱が弱まり、落下して中央部に移動する焼き油が受ける輻射熱も弱い。

【0019】第7のガスグリルは、加熱庫において、受皿後方に焼き油誘導遮熱板と受皿の間の空気を吸引して加熱庫外部へ排出するファンを設けているので、外気が焼き油誘導遮熱板や受皿内の焼き油に触れ冷却する。そのため、高温の焼き油が焼き油誘導遮熱板の傾斜面を流れても、よく冷却され、高温のまま受皿へ移動することがない。しかも、ファンにより強制的に冷却を行うので、バーナの加熱が長時間であっても、焼き油誘導遮熱板がどんどん温められてしまうこともない。

【0020】第8のガスグリルは、焼き油誘導遮熱板が、端部から中央に向かって下り勾配の傾斜面を設けるとともに、その中央の谷部に開口を形成しているため、焼き油誘導遮熱板へ落下した焼き油は中央の開口へ流れ、その開口から受皿へ落下する。いっぽう、受皿は、焼き油誘導遮熱板の開口に対応して、中央から端部へ向かって下り勾配の傾斜面を設けているので、受皿へ落下した焼き油は、中央から端部へ流れる。受皿の中央は、焼き油誘導遮熱板の開口からバーナの輻射熱を受けるが、受皿の端部付近は焼き油誘導遮熱板によってさえぎられる。そのため、受皿の端部まで移動してしまった焼き油は、温度上昇することがないので、過熱してしまうことがない。その結果、発火することもない。また、第6のガスグリルと同様に、例えば左右にバーナが設置されている場合には、焼き油誘導遮熱板の中央部は、バーナの火炎から距離が遠くなるため、中央部への輻射熱が弱ま

り、落下して中央部に移動する焼き油が受ける輻射熱も弱い。

【0021】第9のガスグリルは、加熱庫内で、調理品より落下する焼き油を受皿で受ける。受皿は、焼き油を端部へ誘導するための傾斜面を設けているので、その受けた焼き油を端部へ誘導する。受皿端部は、加熱庫外部に形成されているので、端部まで移動してしまった焼き油は、バーナからの輻射がさえぎられる。つまり、焼き油は、どんどん温度上昇することがないので、過熱されて発火することが防止される。この結果、このガスグリルでは、焼き油誘導遮熱板無しであっても、受皿に水無し

【0022】

【発明の実施の形態】以上説明した本発明の構成・作用を一層明らかにするために、以下本発明のガスグリルの好適な実施例について図を用いて説明する。図1は、第1実施例としてのガスグリル1の概略構成図である。ガスグリル1は、ガステーブルこんろの中央に設けられ魚等を加熱調理するものであって、調理品12を載せる焼網9と、焼網9を載せたまま手前にスライドさせて引出す受皿10と、ガスを燃焼させて調理品12を加熱するバーナ13と、これらを取る加熱庫7等を備える。加熱庫7の正面中央には、受皿10を引出す時に開閉する開閉扉8が設けられ、その開閉扉8にはガラス製の覗き窓8aが設けられる。バーナ13は、加熱庫7の両側上側面に設けられ、その火炎13aの前方上部には熱板14が設けられる。調理品12は、上部より、バーナ13の火炎13aからの燃焼熱と、その火炎13aに加熱された熱板14からの輻射熱とを合せて照射される。また、加熱庫7の上部には、フード15を設けて煙道16を形成し、その煙道16を加熱庫7の後部上方に開口した排気口17に連通している。焼網9の下部には、受皿10を覆う焼き油誘導遮熱板3が設けられる。焼き油誘導遮熱板3は、加熱庫7の正面（開閉扉8側）からみて中央部前後に延びた頂上3aを形成し左右へ向かって下方に傾斜させた形状で、その端部3cは受皿10の側面折曲10a近傍に設置される。端部3cと受皿側面10bとの間には、焼き油4が受皿10へ流れ落ちるための隙間が設けられる。焼き油誘導遮熱板3は、前後端に脚を設け受皿10に載置される。頂上3aから端部3cへ向かって形成された屋根状の斜面3bの勾配は、10度以上が必要で、例えば本実施例では、12度にする。

【0023】焼網9に調理品12を載せバーナ13に点火して加熱調理を行なうと、調理品12は火炎13aに加熱され、調理品12の油脂分即ち焼き油4を焼網9の間より落下させる。焼き油4は、焼き油誘導遮熱板3に落下し、その斜面3bを流れ端部3cに達する。端部3cに達した焼き油4は、端部3cと受皿側面10bとの間を通過して受皿10へ流れ落ちる。こうして、受皿10まで移動した焼き油4は、受皿10全体に広がることに

より、バーナ13から見て、焼き油誘導遮熱板3の背部に回り込む。バーナ13の火炎13aからの燃焼熱と、その火炎13aに加熱された熱板14からの輻射熱とは、調理品12を上部から照射する。従って、これらの熱は、調理品12の下部で受皿10を覆う焼き油誘導遮熱板3によってさえぎられ、焼き油誘導遮熱板3の背部にまで回り込んだ焼き油4は、温度上昇による過熱が防止されるので、発火することもない。そのため、安全である。ガスグリルは、従来、受皿に水を張って使用していたが、この焼き油誘導遮熱板3を設けることにより、ガスグリル1は、従来と違って受皿10に水なしで調理できる。そのため、調理に先立ち、受皿10の水を確認し水を交換あるいは補給する手間が省けるので、使い勝手が良い。

【0024】第2実施例について図2を用いて説明する。第2実施例のガスグリル21と先のガスグリル1とは、加熱庫後方下部のファン5と加熱庫及び受皿の給気口とが異なる。加熱庫27は、底面を開口した給気口27aと後部壁面を開口したファン給気口27bとを備え、それに対応して受皿20の底面と後部壁面においても、図3に示すように、受皿給気口20bと切り欠き20cとを設ける。ファン給気口27bの後部には、ファン5を設ける。ファン給気口27bは、ファン5を介して加熱庫27の後部上方のファン排気口27cに連通する。ファン排気口27cは、ガスグリル21外部へ開口する。ファン5を駆動させると、給気口27aより取入れられた外気が受皿給気口20bから受皿20と焼き油誘導遮熱板3との間を通過して切り欠き20cを通りファン排気口27cから排出される。こうして、焼き油誘導遮熱板3を冷却するので、焼き油4は、焼き油誘導遮熱板3の斜面3bを流れる間にこの冷却された焼き油誘導遮熱板3により、よく冷却される。また、受皿20に達した焼き油4においても、この通過する外気によって冷却されるので、よりいっそう過熱を防止できる。しかも、ファン5により強制的に冷却するので、バーナ13の加熱が長時間であっても、焼き油誘導遮熱板3がどんどん温められてしまうということがない。焼き油4も発火することがないので、先のガスグリル1と同様に、調理に先立ち、受皿10の水を確認し水を交換あるいは補給する手間が省け、長時間の使用であっても安全で使い勝手が良い。

【0025】第3実施例について図5を用いて説明する。第3実施例のガスグリル51と先のガスグリル1とは、焼き油誘導遮熱板の端部から中央部に向かって下り勾配の傾斜面を設けた構成が異なる。焼き油誘導遮熱板53は、端部53cから中央部53bに向かって下り勾配の2枚の傾斜板53a、53dを形成し、4隅に脚を設ける。中央部53bは、互いに傾斜板53a、53dの先端を上下の隙間をあけて重複させる。つまり、中央部53bにおいても、バーナ13の火炎13aからの輻

射熱を、重複した傾斜板53a, 53dの先端によりさえぎる。調理品12より落下した焼き油4は、焼き油誘導遮熱板53の傾斜板53a, 53dを流れ中央部53bに集まる。中央部53bに達した焼き油4は、上下の隙間より受皿10へ流れ落ちる。受皿10まで移動した焼き油4は、受皿10全体に広がることにより、バーナ13から見て、焼き油誘導遮熱板3の背部に回り込む。従って、バーナ13の火炎13aの燃焼熱と熱板14の輻射熱は、焼き油誘導遮熱板53にさえぎられ、受皿10の焼き油4は、過熱発火することがない。また、焼き油誘導遮熱板53は、端部53c近傍に受皿10との間に空間があるので、端部53cが空気にさらされて冷却される。しかも、焼き油誘導遮熱板53の中央部53bは、端部53cに比較してバーナ13の火炎13aから距離が遠くなるため、中央部53aへの輻射熱が弱まり、傾斜板53a, 53dに落下して中央部53bに移動する焼き油4が受ける輻射熱も弱いので、よりいっそう冷却効果が高い。その結果、落下した焼き油4もよく冷却され高温のまま受皿10へ移動することもない。

【0026】第4実施例について図7を用いて説明する。第4実施例のガスグリル71と先のガスグリル1とは、焼き油誘導遮熱板を2枚備えた構成が異なる。受皿10と焼網9との間には、焼き油誘導遮熱板左73aと焼き油誘導遮熱板右73bとが設けられる。各焼き油誘導遮熱板73a, 73bは、加熱庫7の正面(開閉扉8側)からみて中央部前後に延びた頂上を形成し左右へ向かって下方に傾斜させた形状で、その端部の一方は受皿10の側面近傍に設置される。端部と受皿10の側面との間には、焼き油4が受皿10へ流れ落ちるための隙間が設けられる。各焼き油誘導遮熱板73a, 73bは、前後端に脚を設け受皿10に載置される。頂上から端部へ向かって形成された屋根状の斜面の勾配は、10度以上が必要で、例えば本実施例では、12度にする。落下した焼き油4は、バーナ13から見てこれらの焼き油誘導遮熱板73a, 73bの背部の受皿10表面まで移動し、過熱による発火が防止される。また、焼き油誘導遮熱板は焼き油4を誘導するために所定の勾配(10度以上、例えば12度)が必要であるが、受皿4に焼き油誘導遮熱板を2枚並設することにより、所定の勾配(12度)は確保しながら焼き油誘導遮熱板の高さをおさえることができる。そのため、調理用の空間を広くとることができる。しかも、先の焼き油誘導遮熱板3と異なり大きさを半分にするることにより、製造プレス型費が安価になる。

【0027】第5実施例について図9を用いて説明する。第5実施例のガスグリル91は、水平方向より勾配を設けた多数の板93aを所定の隙間を確保しながら並設した焼き油誘導遮熱板93を備える。焼き油誘導遮熱板93は、この多数の板93a両端を固定する枠93bとその枠の4隅に設けられた脚93cとを備え、受皿1

0に載置される。焼き油誘導遮熱板93は、所定の隙間を確保した多数の板93aがその隙間を対流する空気により冷却されるので、焼き油4を冷却しながら受皿10へ誘導する。同時に、多数の板93aを水平方向より勾配を設け並設しているため、受皿10方向へのバーナ13の燃焼熱と熱板14の輻射熱をさえぎり、受皿10に広がった焼き油4の過熱を防止する。その結果、焼き油4が発火してしまうことを防止できる。また、熱を多量に受けても、隙間を通過する空気と、自身の放熱(放熱面積が広い)により冷却効果が大きいという特徴がある。

【0028】以上本発明の実施例について説明したが、本発明はこうした実施例に何等限定されるものではなく、本発明の要旨を逸脱しない範囲において、種々なる態様で実施し得ることは勿論である。例えば、第2実施例において、受皿20は、ほぼ中央部に受皿給気口20bを設けたが、この受皿給気口20bの開口面積を狭くして開閉扉8寄りにしてもよい。外気はファン5によってこの受皿給気口20bから後方に向かって吸引されるため、開口面積が狭くとも開閉扉8寄りであれば、十分に焼き油誘導遮熱板3下部全体を通過することができる。焼き油誘導遮熱板3は、受皿給気口20bの開口面積に関わらず良く冷却される。また、第3実施例において、焼き油誘導遮熱板53は、両端の端部53cから中央部53bに向かって下り勾配の傾斜板53a, 53dを設け、中央部53bは、互いに傾斜板53a, 53dの先端を上下の隙間をあけて重複させたが、重複させるかわりに、図6に示すように、焼き油誘導遮熱板63の中央部に窓63bを設けてもよい。そして、この窓63bに対応して受皿60においても中央部前後に延びた頂上60bを形成し左右に端部60cまで下方へ傾斜させた形状としてもよい。あるいは、バーナの輻射熱があまり強くない場合には、この受皿は、頂上60bを形成する必要がなく底が平なタイプであってもよい。第3実施例のガスグリル51と同様に、調理品12より落下した焼き油4は、焼き油誘導遮熱板63の傾斜板63aを流れ中央部の窓63bに集まり、受皿60へ流れ落ちる。受皿60に落下した焼き油4は、受皿60が中央部に頂上60bを設けていることから受皿60の端部60cへ流れ、受皿60を覆う焼き油誘導遮熱板63の背部に移動する。従って、バーナ13の火炎13aの燃焼熱及び熱板14の輻射熱は、受皿60端部60cにまで移動した焼き油4には達しない。そのため、焼き油4が過熱されてしまつて引火することを防止できる。また、焼き油誘導遮熱板63を一体で製造しやすい利点がある。また、第4実施例において、焼き油誘導遮熱板73a, 73bは2枚設けたが、3枚以上であってもよい。もちろん、受皿10を覆うように設けられるため、枚数が増えればそれに伴って小さい焼き油誘導遮熱板を設けることはいうまでもない。焼き油誘導遮熱板の高さをよりい

っそう低くできる。あるいは、2枚の焼き油誘導遮熱板73a、73bは一体形成であってもよい。3枚以上で一体形成でもよい。あるいは、図8に示すように、これらの焼き油誘導遮熱板73a、73bの中央部に設けられた屋根状の頂上に対応して、受皿80に、第2実施例で説明したような受皿給気口80b、80cを設けてもよい。この場合には、この受皿給気口80b、80cから外気が通過して焼き油誘導遮熱板73a、73bを冷却するので、高熱の焼き油4であってもよく冷却される。また、第5実施例において、焼き油誘導遮熱板93は、水平方向より勾配を設けた多数の板93aを所定の隙間を確保しながら並設した構成であるが、多数の板93aに代えて細長い多数の板片を一定間隔で切り起こした構成の焼き油誘導遮熱板であってもよい。切り起こした板片の跡の窓から空気が対流し、その板片を冷却するとともに、放熱効果もあり、同様な作用効果をもたらす。こうした焼き油誘導遮熱板では、一体で製造が容易になる。また、いずれの実施例においても焼き油誘導遮熱板は開閉扉8方向から見て左右に勾配を設けた形状で主に説明したが、左右に限定されるものではない。即ち、前後に勾配を設けた焼き油誘導遮熱板にしてもよい。さらには、左右、前後に限らず斜めの方向であってもよいことは勿論である。

【0029】

【発明の効果】以上詳述したように、本発明の第1のガスグリルは、焼網に調理品を載置しバーナにより加熱して調理を行う際、受皿に水を張ってなくても、調理品より出る油脂分即ち焼き油が過熱発火することがない。従って、受皿に水無しで調理できたいへん使い易い。さらに、第3、第5のガスグリルは、焼き油誘導遮熱板の高さをおさえ調理用空間を広くとることができる。第4、第5のガスグリルは、外気の冷却により冷却効果も高い。第6、第8のガスグリルは、中央部への輻射熱が弱まり、焼き油の過熱が少ない。第7のガスグリルは、強制冷却により長時間の燃焼でも過熱しない。第9のガスグリルは、簡易な構成で水無しの受皿が実施できる。

【図面の簡単な説明】

【図1】第1実施例としてのガスグリルの概略構成図である。

【図2】第2実施例としてのガスグリルの概略構成図である。

【図3】第2実施例のガスグリルの受皿である。

【図4】第1実施例としてのガスグリルの概略構成図である。

【図5】第3実施例としてのガスグリルの概略構成図である。

【図6】第3実施例としてのガスグリルの概略構成図である。

【図7】第4実施例としてのガスグリルの概略構成図である。

【図8】第4実施例としてのガスグリルの概略構成図である。

【図9】第5実施例としてのガスグリルの概略構成図である。

【図10】従来のガスグリルの概略構成図である。

【符号の説明】

1, 21, 41, 51, 61, 91 ガスグリル

2 水面

3, 53, 63, 73, 93 焼き油誘導遮熱板

4 焼き油

5 ファン

7 加熱庫

8 開閉扉

9 焼網

10, 20, 60, 80 受皿

12 調理物

13 バーナ

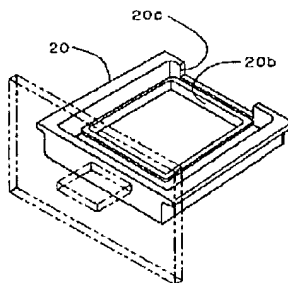
14 熱板

15 フード

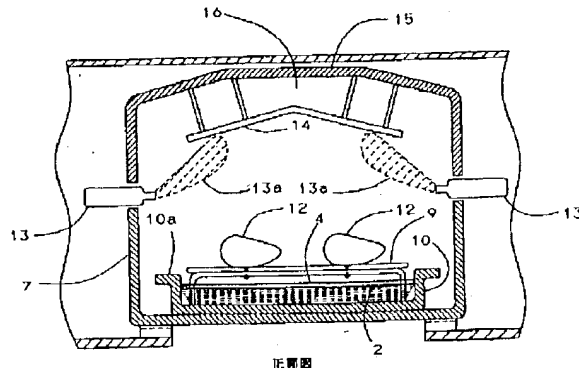
16 煙道

17 排気口

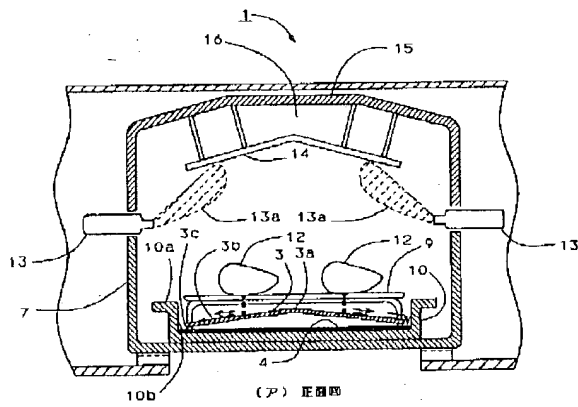
【図3】



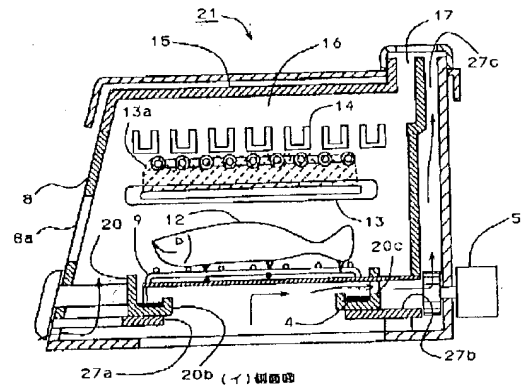
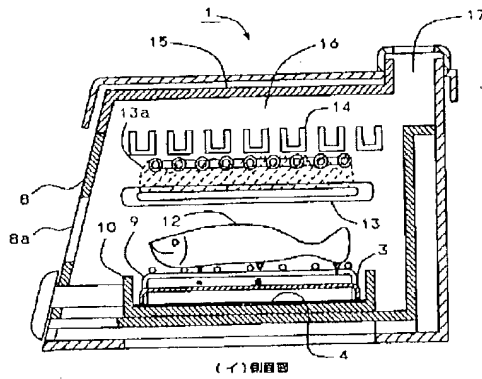
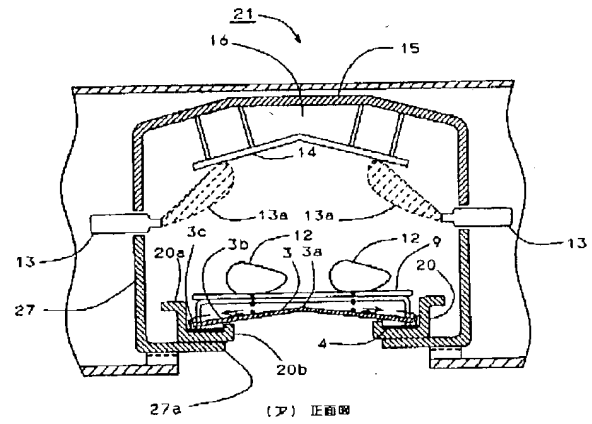
【図10】



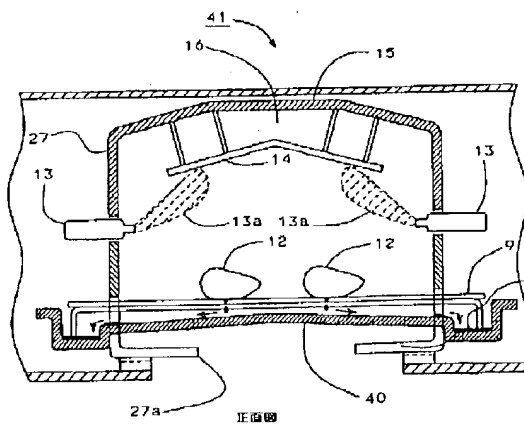
【図1】



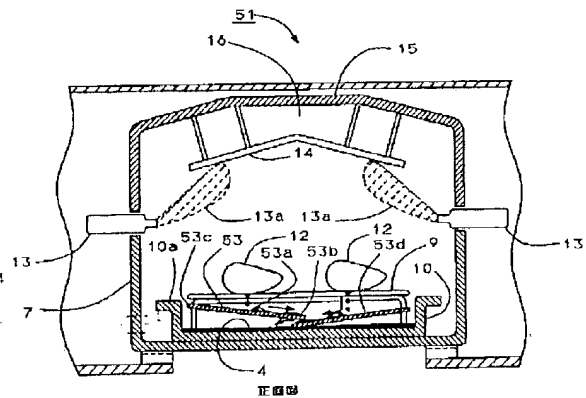
【図2】



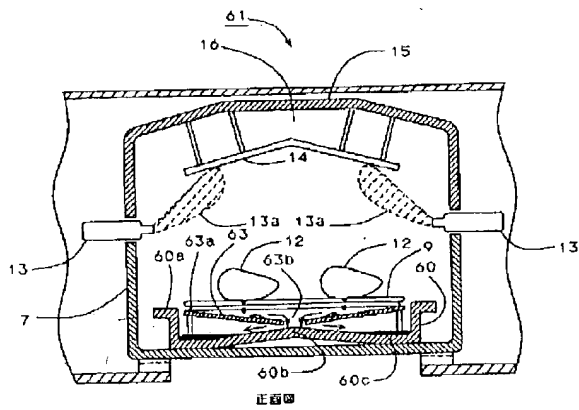
【図4】



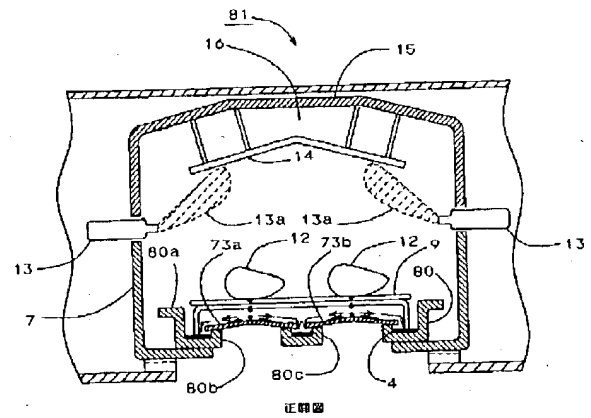
【図5】



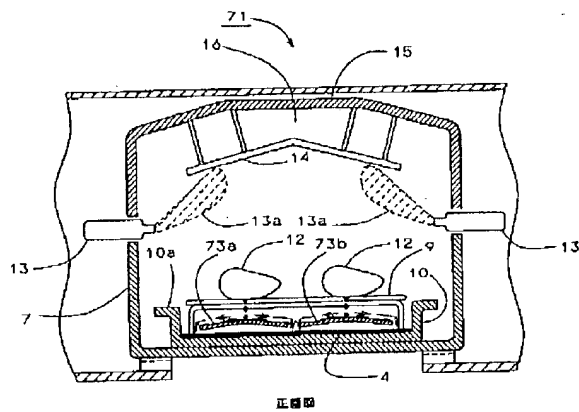
【図6】



【図8】



【図7】



【図9】

